

News Release

【ホテルラフォーレ修善寺】

伊豆の涼を味わう、彩り豊かな夏ディナー

和洋コース「極-KIWAMI-」を発売

期間:2026年6月1日(月)~8月31日(月)

ホテルラフォーレ修善寺(静岡県伊豆市、総支配人:石黒邦彦)は、2026年6月1日(月)~8月31日(月)の期間、レストラン「FUJI」にて、夏の季節向けに和洋折衷のコースディナーである和洋コース「極-KIWAMI-」を発売します。



和洋コース「極-KIWAMI-」イメージ

本コースは、伊豆近海の魚介や三島産野菜などの地元食材を中心とし、冷製や温製を織り交ぜ、夏の食欲低下に向き合い、「涼」「彩」「驚」を軸に一皿ごとの設計を行いました。前菜では夏野菜のゼリー寄せや蒸し鶏と白瓜の梅肉和えが涼やかな酸味を添え、とうもろこし真丈やあわび酒蒸しによる穏やかな旨味の重なりを表現。渡り蟹の茶碗蒸しは、やさしい温度と香りで次の一皿へと導きます。魚料理には鱸のローストと平貝のグリルに三島産完熟トマトを合わせ、サフランの香りと山葵のアクセントによる夏らしい余韻を演出。肉料理では牛ヒレを天婦羅仕立てにし、軽やかな衣と炭火の香り、青柚子の爽やかさが印象を際立たせます。締めには、薬味を添えた鰯に温かい出汁をかけるまご茶漬をご用意し、涼と温の対比で穏やかな満足感をご堪能いただけます。

伊豆の夏風景とともに、季節の味覚と涼やかな体験をお楽しみください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

ラフォーレリゾート修善寺 広報担当:釜中・裏川

TEL:0558-72-1113 / E-Mail:shuzenji@laforet.co.jp

■夏限定和洋コース「極-KIWAMI-」について

本コースは夏の食欲低下に配慮し、涼感、彩り、意外性をテーマに構成した季節限定ディナーです。伊豆の海と山の食材を和洋の技法で表現し、冷製と温製の緩急や香りの演出で、最後まで心地よく味わえるコースに仕立てました。

<夏限定和洋コース「極-KIWAMI-」のご紹介(一部)>

■魚料理

「鱸のローストと平貝のグリル 三島産完熟トマトのコンフィ
サフラン香るトマトフォンデュと山葵風味のワカモレ」

旬を迎えた鱸を香ばしくロースト、平貝は歯ごたえが良く、噛むほどに旨味が増します。サフラン香るトマトのフォンデュや、山葵がアクセントのアボカドのワカモレにディップしてお召し上がりください。

■肉料理

「オーストラリア産牛フィレの天婦羅仕立て
米茄子のローストとモロッコインゲングリル添え
青柚子のアクセント」

オーストラリア産牛ヒレ肉を天婦羅に仕上げました。中はロゼ色でとても柔らかく甘いタレとの相性も抜群です。付け合わせと共に青柚子の香りでまとめた逸品です。

<メニュー詳細>

○季節を彩る前菜

夏野菜ゼリー寄せ とうもろこし真丈 蒸し鶏と白瓜の梅肉和え
あわび酒蒸し うなぎ寿司

○温 菜

渡り蟹の茶碗蒸し

○お刺身料理

沼津魚市場より鮮魚4種 彩り妻一式

○お魚料理

鱸のローストと平貝のグリル 三島産完熟トマトのコンフィ
サフラン香るトマトフォンデュと山葵風味のワカモレ

○お口直し

オクラとじゅんさいの冷やしとろ吸い 蒸しウニ添え

○お肉料理

オーストラリア産牛フィレの天婦羅仕立て
米茄子のローストとモロッコインゲングリル添え
青柚子のアクセント

○ごはん 香の物

鰯まご茶漬け 梅干し、たくあん



和洋コース「極-KIWAMI-」イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ



季節を彩る前菜イメージ



鰯まご茶漬けイメージ

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

ラフォーレリゾート修善寺 広報担当:釜中・裏川

TEL:0558-72-1113 / E-Mail:shuzenji@lafort.co.jp

○デザート

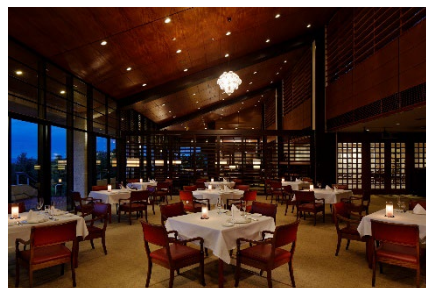
「神のフルーツ」クプアスのムース仕立て 静岡産メロンのコンポート

○戸田産 白枇杷茶 または コーヒー/紅茶

和洋コース「極-KIWAMI-」概要

期間:	2026年6月1日(月)~8月31日(月)
時間:	17:30~21:00
場所:	レストラン「ダイニングFUJI」
料金:	1名様 9,900円

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



ダイニングFUJIイメージ

■監修シェフ 日吉 茂樹(ヒヨシ シゲキ)

伊豆の夏は、海と山の食材が持つみずみずしさと香りが際立つ季節です。今回は地元の恵みを中心に、涼感や酸味、意外性のある組み合わせを取り入れ、食欲が落ちがちな時期でも楽しめる構成にしました。冷製と温製の緩急や香りの広がり大切に、ひと皿ごとに夏の伊豆の空気を感じていただけるよう丁寧に仕立てています。伊豆の夏にふさわしい、軽やかで印象に残る時間をお楽しみください。



監修シェフ 日吉茂樹

■ラフォーレリゾート修善寺

「ラフォーレリゾート修善寺」は伊豆修善寺の緑豊かな50万坪の広大な敷地に滞在スタイルによって選べる「ホテルラフォーレ修善寺」と「伊豆マリオットホテル修善寺」の2つのホテルのほか、多彩なスポーツ・レクリエーション施設を有するリゾートコンプレックスです。

所在地:静岡県伊豆市大平 1529

URL :<https://www.laforet.co.jp/resort-shuzenji/>

<ご予約・お問い合わせ先>

ラフォーレリゾート修善寺

TEL:0558-72-3311 URL: <https://www.laforet.co.jp/shuzenji/>

ラフォーレホテルズ&リゾートについて

移りゆく日本の四季の美しさや、心身に癒しを与えてくれる温泉、その土地ならではの食事など、日本の魅力を感じられる主要リゾート地において、4軒のホテルと2箇所 のゴルフ場を展開しています。温泉付きや愛犬とお泊まりいただける客室、大人数の研修にも対応可能な会議施設など、幅広いニーズに対応した施設のほか、各地の名産を活かした美食の数々や魅力的なアクティビティを提供しています。詳しい情報は<https://www.laforet.co.jp/v/>をご覧ください。また、Instagram (@laforet.hotelsandresorts)やFacebook (@LaforetHotels)、X(旧 Twitter)(@Laforet_Hotels)でも情報を発信しております。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

ラフォーレリゾート修善寺 広報担当:釜中・裏川

TEL:0558-72-1113 / E-Mail:shuzenji@laforet.co.jp